

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年5月12日 (12.05.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/041692 A1

(51) 国際特許分類⁷: A23L 1/30, 1/305, 1/24, A23J 3/04
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/016141
(22) 国際出願日: 2004年10月29日 (29.10.2004)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ:
特願 2003-408182
2003年10月31日 (31.10.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): キューピー株式会社 (Q.P. CORPORATION) [JP/JP]; 〒1500002 東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 若松 利男 (WAKAMATSU, Toshio) [JP/JP]; 〒1830034 東京都府中市住吉町5丁目13番地の1 キューピー株式会社研究所内 Tokyo (JP). 小林 英明 (KOBAYASHI, Hideaki) [JP/JP]; 〒1830034 東京都府中市住吉町5丁目13番地の1 キューピー株式会社研究所内 Tokyo (JP).

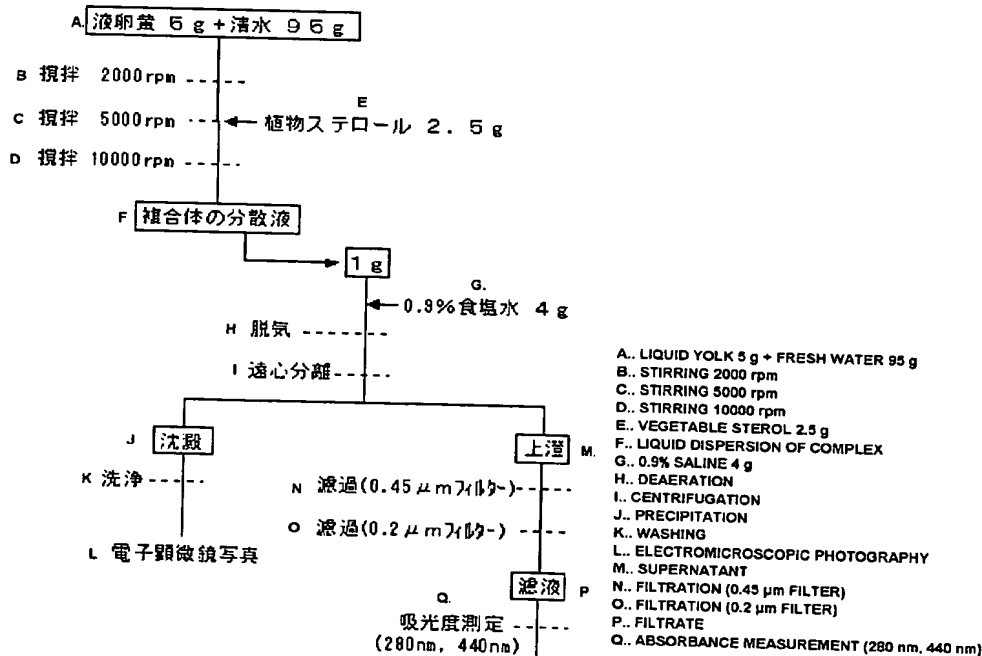
(74) 代理人: 特許業務法人 田治米国際特許事務所 (TAJIME & TAJIME); 〒2140034 神奈川県川崎市多摩区三田1-26-28 ニューウェル生田ビル 201号室 Kanagawa (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,

[続葉有]

(54) Title: COMPLEX

(54) 発明の名称: 複合体



(57) Abstract: [PROBLEMS] To stably disperse vegetable sterol in an aqueous food or an emulsified food without worsening the food taste. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] A complex of vegetable sterol with yolk lipoprotein is obtained. This complex can be obtained by mixing vegetable sterol with yolk lipoprotein (preferably using 185 parts by mass or less of the vegetable sterol per part by mass of solid matters of the yolk) under stirring in an aqueous medium. This complex may be used either as a liquid dispersion or a dry powder in foods.

[続葉有]



LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則4.17に規定する申立て:

- すべての指定国のための不利にならない開示又は新規性喪失の例外に関する申立て (規則4.17(v))

添付公開書類:

- 国際調査報告書
- 不利にならない開示又は新規性喪失の例外に関する申立て

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(57) 要約: 【課題】 植物ステロールを、水系食品あるいは乳化食品に、食品の風味を損ねることなく、安定に分散させる。【解決手段】 植物ステロールと卵黄リポ蛋白質の複合体を得る。この複合体は、卵黄液と植物ステロールとを（好ましくは、卵黄固形分1質量部に対して植物ステロール185質量部以下を）、水系媒体で攪拌混合することにより得ることができる。この複合体は、食品に分散液として使用してもよく、乾燥粉体として使用してもよい。